La Passion Des Mets - Traiteur
Carte des Fêtes 2026



La passion DES METS
CUISINE NISSARDE



Vous pouvez nous faire vos commandes :

04.93.14.34.91

contact@lapassiondesmets.fr

Vos Commandes de Noël : Jusqu'au 17 décembre

Vos Commandes de Nouvel An : Jusqu'au 26 décembre

Retrait de vos commandes le jeudi 24 décembre
et le jeudi 31 décembre
de 9h00 à 17h30 au :

29 Avenue Des Filagnes
06700 Saint Laurent Du Var

Règlement en Carte Bleue ou en Espèces



Nos réseaux sociaux et notre site Internet :

@la_passion_des_mets_traiteur

www.lapassiondesmets.fr

Scannez-moi

Pour vos fêtes de Fin d'Année, mettez les pieds sous la Table & laissez la Magie envahir votre Cuisine !

Nos Plats Festifs

- **Le Moelleux de Chapon Farci aux Cèpes** — 25,00€ ttc la part

Gratin de pommes de terre délicatement truffé,
petits légumes glacés et sauce suprême aux champignons des bois.

- **La Cuisse de Canard Confite aux Épices de Noël** — 24,00€ ttc la part

Pommes de terre grenailles façon sarladaise, courge butternut rôtie
et oignons grelots confits, jus corsé au miel, thym et aux épices de Noël.

- **La Marmite du Pêcheur, Velouté de Crustacés au Champagne** — 25,00€ ttc la part

Gambas, saumon, cabillaud et moules, accompagnés de jeunes carottes,
oignons grelots glacés, fondue de poireaux au beurre et riz pilaf safrané.

- **La Daube de Bœuf à la Niçoise et ses Raviolis** — 24,00€ ttc la part

Bœuf longuement mijoté au vin rouge, carottes fondantes
et raviolis niçois, accompagnés de son jus de cuisson parfumé.

- **Les Merda de Can aux Cèpes et au Foie Gras** — 22,00€ ttc la part

Gnocchis niçois aux blettes, crème onctueuse de cèpes,
châtaignes rôties, éclats de foie gras et copeaux de parmesan.

Plats conditionnés en barquettes individuelles
Prêts à réchauffer entre *10 à 20 min à 160°*

Notre Assortiment de Mignardises

Le Plateau pour 4 personnes : 32,00€ ttc
Le Plateau pour 8 personnes : 59,00€ ttc

- **La Mini Tropézienne à la Framboise**

Brioche moelleuse, crème légère à la vanille et coeur fondant à la framboise.

- **Le Croustillant au Chocolat**

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant praliné et mousse légère au chocolat noir.

- **La Tartelette Mont-Blanc**

Crème de marrons, chantilly légère à la vanille et pâte sablée pur beurre.

- **Le Tiramisu Exotique à la Mandarine**

Biscuit délicatement imbibé aux fruits exotiques, crème légère au mascarpone
et composée de mangue, passion et mandarine